

СЕМИНАР

«Ключевые вопросы разработки и актуализации ТУ и СТО на мясную продукцию и продукцию из мяса птицы в свете нового законодательства. Оценка тождества и сходства названий мясной продукции. Защита названий товарными знаками»

Даты очной части обучения:

22 мая 2024 года

15 ноября 2024 года

Время начала регистрации на очную часть обучения по мск:

09-00

Время начала обучения по мск:

10-10

Обеденный перерыв:

С 13 до 14

Адрес места очного обучения: 109316, г. Москва, ул. Талалихина, д. 26

Целевая аудитория:

- Лица, принимающие решения за включение названий в ассортимент продукции предприятия;
- Специалисты по сертификации;
- Представители технологической службы предприятий;
- Представители отдела качества;
- Представители торговых сетей;
- Другие заинтересованные лица.

Обращаем Ваше внимание, в настоящее время в Государственную Думу Федерального Собрания РФ внесен проект федерального закона «О внесении изменений в Федеральный закон «О стандартизации в Российской Федерации» ФЗ № 162», направленный на закрепление обязательной экспертизы ТУ/СТО на продукцию.

С целью освещения вопроса проведения экспертизы ТУ/СТО на семинаре выступит спикер из Российского Института стандартизации.

Одновременно с этим подчеркиваем, что на сегодняшний день изменение № 1 в ГОСТ 34397-2018 «Мясная продукция. Оценка тождества и сходства до степени смешения придуманных названий» в части распространения области его применения на продукцию из мяса птицы проходит завершающие стадии разработки, поле чего абзаца второго подпункта "в" пункта 104 ТР ЕАЭС 051/2021 об использовании тождественных и сходных придуманных названий вступит в законную силу.

Ключевые темы курса:

- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Требования к идентификации пищевой продукции.

- ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции». Вопросы маркировки. Положения в части оценки тождества и сходства придуманных названий.
- ФЗ 162 Федеральный закон "О стандартизации в Российской Федерации" от 29.06.2015 № 162-ФЗ.
- Федеральный закон "О техническом регулировании" от 27.12.2002 № 184-ФЗ
- ГОСТ Р 51740-2016 «Технические условия на пищевую продукцию. Общие требования к разработке и оформлению».
- ГОСТ Р 1.4 -2004 «Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты организаций. Общие положения»
- ГОСТ Р 1.5 -2004 «Стандарты национальные. Правила построения, изложения, оформления и обозначения»

Профессиональные компетенции и знания, приобретаемые в рамках курса:

- Знания нормативной правовой базы в области технического регулирования пищевой продукции.
- Навыки применения законодательных положений при разработке документов по стандартизации (ТУ/СТО).
- Знания о необходимой информации, включаемой в ТУ/СТО на пищевую продукцию.
- Навыки принятия решения о необходимости проведения экспертизы ТУ/СТО.
- Навыки принятия обоснованных решений о включении придуманных названий для продукции из мяса и мяса птицы в ассортимент продукции предприятия.
- Навыки применения в профессиональной деятельности ГОСТ 34397-2018 Мясная продукция. Оценка тождества и сходства до степени смешения придуманных названий;
- Навыки бесплатной самостоятельной проверки придуманных названий на тождество и сходство с товарными знаками третьих лиц.
- Навыки безопасного использования придуманных названий, сходных или тождественных с чужими товарными знаками, с учетом происходящих в РФ судебных процессов, в том числе, относительно названий из ГОСТов.
- Навыки защиты придуманных названий товарными знаками, правильного определения однородности товаров, классификации товаров по МКТУ, определения размеров пошлин и подачи заявок на регистрацию товарных знаков.

Автор программы — Руководитель отдела «Технического регулирования» ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, к.т.н. Кузлякина Юлия Алексеевна

- эксперт по стандартизации;
- эксперт судебной нормативной экспертизы в области защиты прав потребителей и производителей при оказании услуг, производстве, обороте и эксплуатации продукции;
- ответственный секретарь технических комитетов по стандартизации ТК/МТК 226 «Мясо и мясная продукция», ТК/МТК 154 «Пищевые добавки и ароматизаторы, соль пищевая»;
- автор более 90 научных работ и публикаций (российский индекс научного цитирования SPIN-код 1956-6020);
- участник рабочих групп по разработке технических регламентов ЕАЭС пищевой промышленности и изменений к ним.

ОБРАЗОВАНИЕ

- Московский государственный университет прикладной биотехнологии. Присуждена квалификация инженер по специальности «Технология мяса и мясных продуктов»;
- ВНИИ мясной промышленности им. В.М. Горбатова. Присуждена ученая степень кандидата технических наук.

Практический опыт работ в области технического регулирования и стандартизации более 13 лет

Программа семинара

№ п/п	Наименование разделов, тем	Количество часов		
		всего	в том числе	
			очное	заочное
1	2	3	4	5
1.	Базовые законодательные требования при самостоятельной разработке и актуализации ТУ и СТО. Основные положения ГОСТ Р 51740-2016 Технические условия на пищевую продукцию. Общие требования к разработке и оформлению. Процедура создания, экспертизы и регистрации ТУ. Выбор кода ОКПД2	3,0	1,0	2,0
2.	Основные требования ГОСТ 1.4-2004 «Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты организаций». Общие положения и основополагающих стандартов	2,0	1,0	1,0
3.	Организация работ по разработке стандартов организации и технических условий, проведению их экспертизы, регистрации в Федеральном информационном фонде стандартов	1,0	1,0	0,0
4.	Правовые основания оценки тождества и сходства придуманных названий продукции из мяса и мяса птицы. Ответственность за нарушение правил маркировки. Товарные знаки – против гостовских названий.	2,0	1,0	1,0
5.	Определение критериев тождественности, сходства, степени смещения. Структура ГОСТ 34397–2018. Определение критериев ложности.	2,0	1,0	1,0
6.	Проверка придуманных названий на тождество и сходство с товарными знаками	2,0	1,0	1,0
7.	Практикум по оценке тождества и сходства.	2,0	1,0	1,0
8.	Защита маркировки продуктов из мяса и мяса птицы товарными знаками. Этапы регистрации придуманного названия в качестве товарного знака.	2,0	1,0	1,0
	ИТОГО	16	8,0	8,0

Представленная программа обучения предусматривает передачу слушателям большого объема информации, за малый промежуток времени. Весь объем знаний, необходимый для повышения квалификации мы передаем в процессе очной части обучения. Заочная часть дает возможность, дополнительно, самостоятельно, изучить рекомендуемые лекторами материалы. Так же, наличие заочной части обучения позволяет сократить продолжительность очного обучения до 1 рабочего дня, вместо 2-х, с выдачей удостоверения о повышении квалификации, с продолжительностью обучения 16 часов. Один час равен академическому часу в 45 минут.

В программе возможны незначительные изменения!

Спикеры семинара:

Трифонов М.В., к.т.н.

Руководитель направления интеллектуальная собственность и руководитель программ ДПО ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН



Кузлякина Ю.А., к.т.н.

Руководитель отдела «Технического регулирования» «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН



Насонова В.В., д.т.н.

Руководитель отдела научно-прикладных и технологических разработок ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН



Замула В.С.

Ведущий инженер отдела «Технического регулирования» ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН



Костылева Е.В.

Директор Департамента стандартизации материалов и технологий ФГБУ «Российский институт стандартизации»

Наши спикеры являются членами технических комитетов:

ТК 226 «Мясо и мясная продукция»;

ТК 154 «Пищевые добавки, ароматизаторы, соль пищевая»;

ТК 149 «Кондитерские изделия»;

ТК 093 «Продукты переработки фруктов, овощей и грибов»;

ТК 002 «Зерно, продукты его переработки и маслосемена».

Сертифицированы в области систем менеджмента качества, метрологии, оценки рисков, рецензенты в международных изданиях MDPI, эксперты судебной нормативной экспертизы, авторы множества публикаций в научных изданиях, в т.ч. международных, авторы учебных пособий, книг и диссертаций.

Разработки спикеров в области стандартизации мясной продукции:

- ГОСТ 34982-2023 Полуфабрикаты мясные кусковые из говядины. Технические условия
- ГОСТ 34397-2018 Мясная продукция. Оценка тождества и сходства до степени смешения придуманных названий
- ГОСТ 34162-2017 Изделия колбасные полукопченые. Общие технические условия
- ГОСТ 34159-2017 Продукты из мяса. Общие технические условия
- ГОСТ 33818–2016 Мясо. Говядина высококачественная. Технические условия
- ГОСТ 33708-2015 Изделия колбасные сырокопченые и сыровяленые. Общие технические условия и др.



Мы работаем на основании лицензии на образовательную деятельность №Л035-00115-77/00097064 от 08 декабря 2017 года.

Документ об образовании:

Удостоверение установленного образца, 16 академических часов.

Специальность:

«Специалист по техническому регулированию»

Стоимость обучения одного специалиста очно или онлайн или в формате видеокурса	21600 руб.
Стоимость обучения до пяти специалистов онлайн или в формате видеокурса, до пяти подключений	54000 руб.

Телефон для записи: +7 (495) 118-32-78

E-mail: marketing@fncps.ru

Предварительная запись обязательна!

Директор, д.т.н.

Кузнецова О.А.



Программа семинара

Время начала	Наименование доклада
10-00	Приветственное слово.
10-10	Базовые законодательные требования при самостоятельной разработке и актуализации ТУ и СТО. Основные положения ГОСТ Р 51740-2016 Технические условия на пищевую продукцию. Общие требования к разработке и оформлению. Процедура создания, экспертизы и регистрации ТУ. Выбор кода ОКПД2. <i>Кузлякина Юлия Алексеевна</i>
11-10	Кофе-пауза
11-20	Порядок самостоятельной разработки СТО. Основные требования ГОСТ 1.4-2004 «Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты организаций». Общие положения и основополагающих стандартов <i>Замула Валентина Святославовна</i>
12-00	Организация работ по разработке стандартов организации и технических условий, проведению их экспертизы, регистрации в Федеральном информационном фонде стандартов <i>Костылева Елена Владимировна</i>
12-40	Практикум. Как разработать Технические условия и не ошибиться! Рекомендации технолога <i>Насонова Виктория Викторовна</i>
13-30	Обед
14-30	Формирование и оценка придуманных названий мясной продукции в соответствии с ГОСТ 34397-2018 «Мясная продукция. Оценка тождества и сходства до степени смешения придуманных названий». Планируемые изменения в стандарт. Практикум: Оценка тождества и сходства до степени смешения придуманных названий. <i>Трифонов Михаил Валерьевич</i>
15-30	Защита придуманных названий мясной продукции - товарными знаками. Практикум: Самостоятельная проверка придуманных названий на сходство с товарными знаками. Расчет пошлин. Оформление и подача заявки в Роспатент на регистрацию придуманного названия в качестве товарного знака. <i>Трифонов Михаил Валерьевич</i>
16-30	Подведение итогов семинара

В программе возможны незначительные изменения